

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА РІДКИХ БАРВНИКІВ ІЗ ДИКОРΟΣЛОЇ СИРОВИНИ

Закаблук В.О., гр. ММ-30

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Кіптеле Л.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним із напрямків подальшого розвитку консервної промисловості є розширення асортименту натуральних рідких антоціанових барвників з використанням нетрадиційної дикорослої сировини.

Останнім часом спостерігається стійка тенденція росту споживчого попиту на природні продукти харчування. Це значною мірою відноситься до природних барвників, які додаються до харчових продуктів для збереження, покращення або забарвлення безколірної їжі привабливих колірних відтінків.

Мета роботи полягає в розробці високоефективних енерго- та ресурсозберігаючих процесів і удосконалювання обладнання для виробництва концентрованих екстрактів з дикорослої сировини. Антоціанові барвники отримують фізичними методами з плодів та інших рослинних матеріалів таких як шкірки винограду, чорна смородина, чорна морква (скорцонера, козелець), чорниця, ожина, бузина чорна, журавлина, буряк, гібіскус, аронія, синя капуста. Антоціани мають антиоксидантну активність, що дозволяє застосовувати їх при лікуванні рака, атеросклерозу, гіпертонії та інших тяжких захворювань.

Методи дослідження – оригінальна лабораторна установка для дослідження параметрів процесу концентрування екстрактів з дикорослої сировини, теоретичні методи дослідження інтенсифікації процесу гідродинамічного плинину та сучасні методи експериментальних вимірювань теплообмінних, гідродинамічних, структурно-механічних, фізико-хімічних показників і математичної обробки результатів експерименту з використанням обчислюваної техніки.